Communiqué de presse, mardi 5 juin 2007

A la rencontre d'une sacrée tête de lard !

Tendre et bourru à la fois, inventif et tête de lard…
Pas de plus belle illustration pour ce bistroquet de la pure tradition. Un portrait qui s'applique tout à fait à son chef. Avec l'arrivée de la saison estivale La Tête de Goinfre présente sa nouvelle carte. Et c'est avec bonheur que les papilles seront titillées dans ce bistrot situé aux 16-18 rue Jacquemont, dans le quartier populaire des Batignolles à Paris.

Chaleur et convivialité tant dans les plats que dans l'ambiance, La Tête de Goinfre existe depuis 1977. Mais c'est en 2004 que Julien Thobois reprend l'établissement et qu'il y officie avec une équipe de 6 personnes. Avec ce jeune restaurateur de 32 ans, formé par Didier Marchand, c'est le bistrot traditionnel avec une pointe d'innovation et de finesse.
Son credo ? Tout est bon dans le cochon !
Les menus sont concoctés avec des produits du terroir sélectionnés parmi les meilleurs sur le marché. Des plats simples et goûteux à l'instar de cette majestueuse et fondante côte de boeuf (l'un des plus beaux rapports qualité/prix), ou ce tartare de thon, acidulé et parfumé qui égaye la carte d'été, plébiscité par la gente féminine.

Autres morceaux choisis :

Le carré de porcelet rôti, son tartare de Salers ou de cheval et sa déclinaison de salades. Côté gourmandises le gratin de fraise et surtout la fameuse mousse au chocolat recueillent toujours autant de suffrages.
Une mention toute particulière pour sa carte des vins avec un excellent Saint-Joseph ou un Croze-L'hermitage sans oublier sa gamme de Bordeaux…On y trouve toujours des merveilles pour toutes les bourses.

Tête de Goinfre mode d'emploi :

Les prix moyens autour 25 € le midi, 35 € le soir.
Le bistrot est ouvert 6j/7 – fermé le dimanche – de 12h à 14h30 et de 19h45 à 23h45
La réservation est recommandée : 01 42 29 89 80
Deux salles : La Cave du Cochon, 16 rue Jacquemont, non fumeur - 35 couverts
La Tête de Goinfre, 18 rue Jacquemont, fumeur – 40 couverts
Métro : ligne 13 station La fourche
Parking: 51 rue Lemercier
www.latetedegoinfre.com

Julien Thobois; - www.latetedegoinfre.com
Julien@latetedegoinfre.com- mobile : 06 60 76 72 80 – Tél. : 01 42 29 89 80

Service de Presse : MPC Media Presse & Communication

Marie-Pierre Medouga-Ndjikessi* -
Tél. : 06 22 78 71 38 – 09 64 28 52 08
mp.medouga@orange.fr – www.mp-c.eu * se prononce Jikessi
Je suis à votre disposition pour vous recevoir au restaurant, organiser un déjeuner … Et bien sûr organiser une interview avec … La tête de Lard ! !
Photos sur demande. * (ouvert le 15 juin 2007)